

## jasne ryżowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (16.7%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	12 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Lomik	9 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Lomik	9 g	5 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---